CATALOGUE 2015



www.xtrachene.fr

SOMMAIRE















CODES D'UTILISATION



TEMPS DE CONTACT MINIMUM









CHAUFFES, FEU DE BOIS ET CONVECTION

















GRANULATS





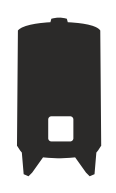
GRANULATS

Fermentation

Sac de 10 Kg

Chêne Français

FS





Origine, maturation et chauffes

Les Granulats XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*).

Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans.

Les chauffes disponibles sont

- Frais : non chauffés (stabilisés)
- Chauffe spécifique (par convection) pour fermentation

Informations techniques

Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 5 mm.

Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement

Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, en vrac ; pour les Granulats Frais, disponibilité avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/l

Les Granulats sont mis au contact direct du moût ou sur vendange fraîche pendant un temps de 2 à 4 semaines.

Analyses

XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine

Les Granulats XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité

Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil.

DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine.

La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.

Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935 2004, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







GRANULATS





Les Granulats XtraChêne ont été créés pour apporter un élément boisé dès la fermentation alcoolique, à des fins de protection et de rééquilibrage des raisins récoltés.

Granulats Frais
L'apport aromatique des Granulats frais est élégant et discret. Les Granulats Frais soutiennent le caractère fruité des vins et tempèrent leurs caractères végétaux. Ils permettent également de stabiliser la couleur dans le cas de vinification de raisins rouges. C'est en bouche que l'apport est remarquable grâce aux tannins suaves et mûrs. Le résultat est un meilleur enrobage, un remplissage du milieu de bouche et un soutien du potentiel aromatique fruité du vin.

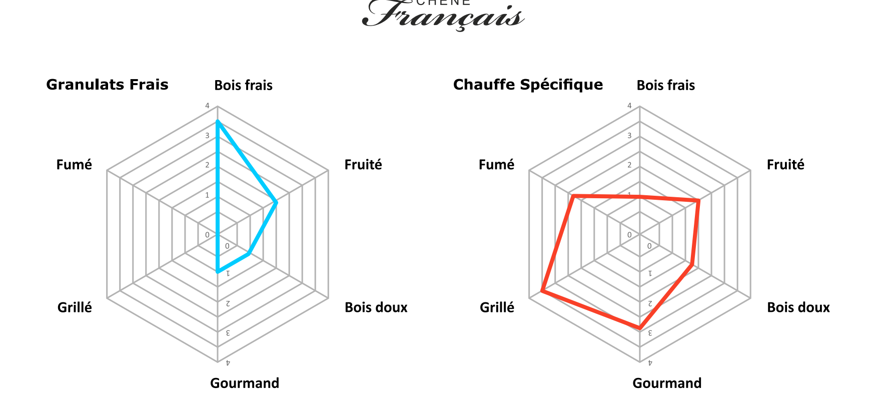
Granulats Toastés
Les Granulats Toastés jouent un rôle important dans la vinification des raisins rouges à maturité incomplète. Ils atténuent le caractère végétal et améliorent la qualité générale du vin. Leur large palette aromatique apporte de la complexité.

Profil aromatique :

Fumé
Réglisse
Fumée

Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café

Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud



Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco

Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs

Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques
Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 5 mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, en vrac ; pour les Granulats Frais, disponibilité avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 g/l
Les Granulats sont mis au contact direct du moût ou sur vendange fraîche pendant un temps de 2 à 4 semaines.



www.xtrachene.fr







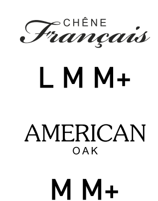

COPEAUX



COPEAUX

Fermentation ou Élevage

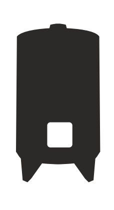
Sac de 10 kg, 2 x 5 Kg sac infusion



L M M+

AMERICAN OAK

M M+





Origine, maturation et chauffes
Les Copeaux XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*).
Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans.
Les chauffes (par convection) disponibles sont
- chêne français : chauffes légère (L), moyenne (M) et moyenne+ (M+)
- chêne américain : chauffes moyenne (M) et moyenne+ (M+)

Informations techniques
Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 12 mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 g/l
Les Copeaux sont mis au contact direct du moût en fermentation ou du vin, par immersion des filets et pendant un temps de 1 à 2 mois.

Analyses
XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine
Les Copeaux XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité
Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil.
DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine.
La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation
L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.
Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935 2004, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







COPEAUX







Les Copeaux XtraChêne ont été créés pour apporter une nuance moderne aux vins tant au nez qu'en bouche, en vinification, en élevage ou en touche finale

Copeaux chêne français chauffe Légère
Au niveau aromatique, ce sont les notes fruitées et douces qui dominent. Au palais, l'apport tannique des Copeaux chauffe Légère permet de remplir le milieu de bouche et donne une sensation de sucrosité. Cette chauffe permet de développer la sensation de fruits mûrs des vins.

Copeaux chêne français chauffe Moyenne
Les Copeaux chêne français chauffe Moyenne se caractérisent par leur variété aromatique et leur complexité. Ils apportent de la longueur et du volume en bouche. Cette chauffe donne des tannins doux pour un meilleur équilibre du vin.

Copeaux chêne français chauffe Moyenne+
Les copeaux chêne français chauffe Moyenne+ apportent un profil aromatique tourné vers les arômes de torréfaction et légèrement fumés. En bouche, cette chauffe améliore le potentiel du vin, augmente sa longueur et, en finale, il révèle le fruité du vin.

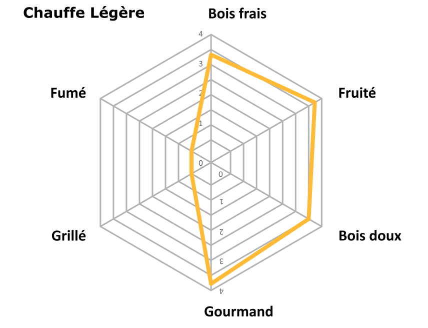
Profil aromatique :

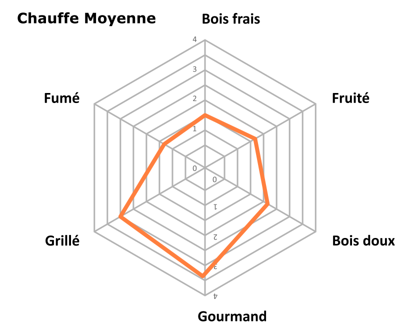


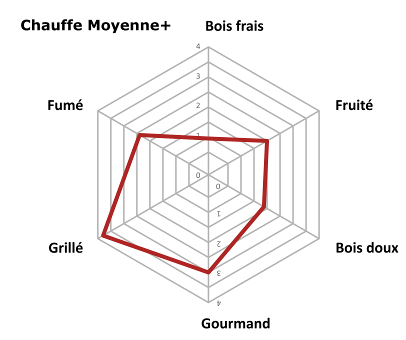
Fumé
Réglisse
Fumée

Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café

Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud







Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco

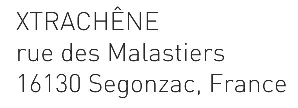
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs

Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques
Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 12 mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 g/l
Les Copeaux sont mis au contact direct du moût en fermentation ou du vin, par immersion des filets et pendant un temps de 1 à 2 mois.



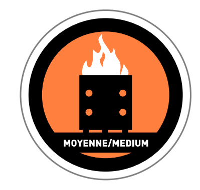
www.xtrachene.fr







COPEAUX





Les Copeaux XtraChêne ont été créés pour apporter une nuance moderne aux vins tant au nez qu'en bouche, en vinification, en élevage ou en touche finale

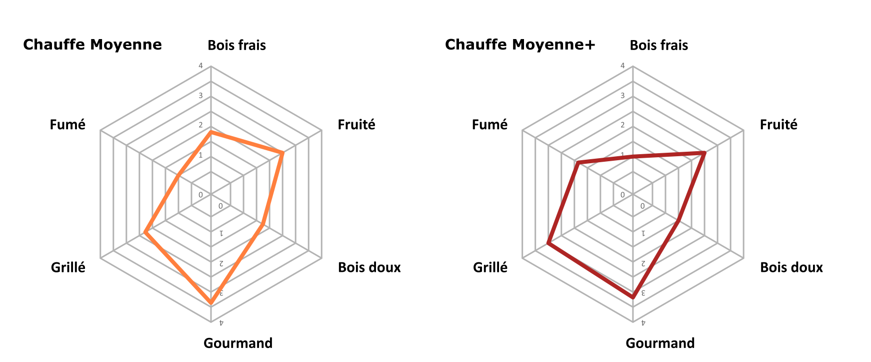
Copeaux chêne américain chauffe Moyenne
Les Copeaux chêne américain chauffe Moyenne apportent un profil aromatique typique du chêne américain, orienté vers le fruité, la noix de coco et des arômes de pâtisserie. En bouche, c'est la douceur qui domine pour un enrobage de la structure du vin.

Copeaux chêne américain chauffe Moyenne+
Les Copeaux chêne américain chauffe Moyenne+ ont un profil aromatique complet avec une expression fruitée particulièrement développée, des arômes torréfiés et légèrement fumés. En bouche, la fraîcheur aromatique du vin est améliorée et les fruits mûrs révélés.

Profil aromatique :

AMERICAN
OAK

Fumé
Réglisse
Fumée
Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café
Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud

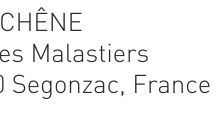


Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques
Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 12 mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 g/l
Les Copeaux sont mis au contact direct du moût en fermentation ou du vin, par immersion des filets et pendant un temps de 1 à 2 mois.



www.xtrachene.fr







STAVETTES



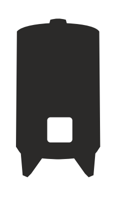
STAVETTES

Fermentation

Sac de 10 kg, 2 x 5 Kg sac infusion



L M M+





Origine, maturation et chauffes
Les Stavettes XtraChêne sont issues de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*).
Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans.
Les chauffes (par convection) disponibles sont

- chauffes légère (L), moyenne (M) et moyenne+ (M+)

Informations techniques
Dimensions : segments de bois de chêne de 5 cm x 5 cm x 1 cm.
Déplacement : 2 litres par kg.
Surface : 4 à 4,5 m² selon la chauffe, pour 10 kg

Conditionnement
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi
Dose : 2 à 6 g/l.
Les Stavettes sont mises au contact direct du moût ou du vin par immersion et pendant un temps minimum de 3 mois.

Analyses
XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine
Les Stavettes XtraChêne sont garanties non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumises à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité
Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil.
DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine.
La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation
L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.
Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935 2004, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







STAVETTES







Les Stavettes XtraChêne ont été créées pour répondre à la fois au besoin d'apport boisé en fermentation et à la recherche d'élevages courts (3-4 mois) et complets.

Stavettes chauffe Légère
Les Stavettes chauffe Légère apportent de la densité et du volume au palais. La structure en milieu de bouche est renforcée et apporte beaucoup de douceur et d'onctuosité au vin. Au nez, on retrouve une gamme orientée vers le fruité, le bois doux et la vanille.

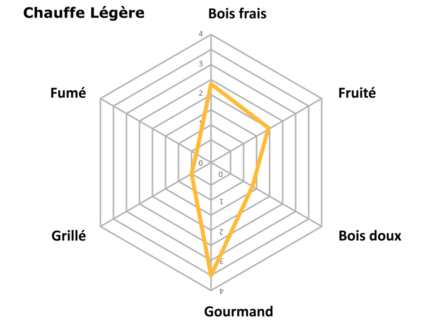
Stavettes chauffe Moyenne
Les Stavettes chauffe Moyenne densifient plus particulièrement le milieu de bouche. Elles améliorent aussi significativement la sucrosité du vin. Au nez, elles offrent beaucoup de complexité avec une palette aromatique orientée vers le bois doux, les arômes de pâtisserie et de torréfaction.

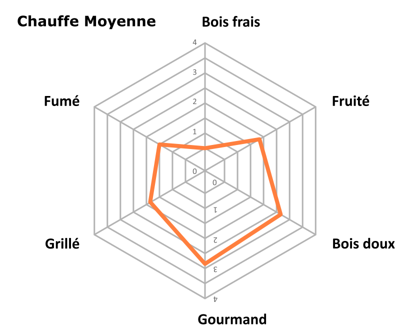
Stavettes chauffe Moyenne+
Les Stavettes chauffe Moyenne+ renforcent la longueur en bouche et apportent de la rondeur au vin. Elles préservent aussi la fraîcheur naturelle du vin et lui donne du croquant. Au nez, les arômes de torréfaction et de bois doux dominent.

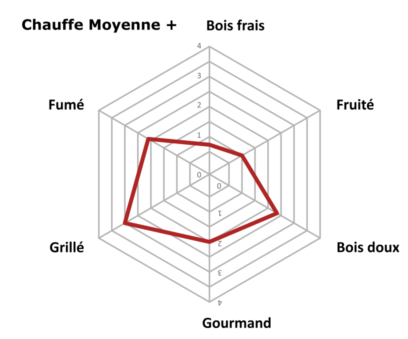
Profil aromatique :



Fumé
Réglisse
Fumée
Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café
Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud







Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques
Dimensions : segments de bois de chêne de 5 cm x 5 cm x 1 cm.
Déplacement : 2 litres par kg.
Surface : 4 à 4,5 m² selon la chauffe, pour 10 kg

Conditionnement
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi
Dose : 2 à 6 g/l.
Les Stavettes sont mises au contact direct du moût ou du vin par immersion et pendant un temps minimum de 3 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







STICK 22.90



STICK 22.90

Fermentation et Elevage

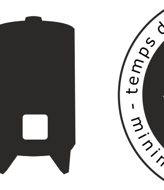
Carton de 40 sticks



L M M+ Q T

AMERICAN OAK

S





Origine, maturation et chauffes
Les Sticks 22.90 XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*).
Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain.
Les chauffes disponibles sont

- chêne français :
  - par convection : chauffes légère (L), moyenne (M) et moyenne+ (M+)
  - au feu de bois : Quattro et Terroir
- chêne américain : chauffe spécifique par convection

Informations techniques
Dimensions : le Stick 22.90 a une base carrée de 22 mm et une longueur de 90 cm.
Déplacement : 0,5 litre par Stick 22.90.
Surface : 800 cm²
Poids : de 250 à 280 grammes selon la chauffe.

Conditionnement
Boîte en carton alimentaire de 40 Sticks 22.90 reliés en 2 paquets de 20 unités.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 Sticks 22.90 par hl.
Les Sticks 22.90 sont mis au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

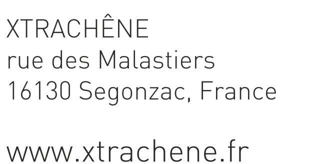
Analyses
XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine
Les Sticks 22.90 XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité
Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil.
DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine.
La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation
L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.
Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935 2004, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.


XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







STICK 22.90
CONVECTION









Les Sticks 22.90 XtraChêne ont été créés pour élever les cuvées sélectionnées sur une période allant de 6 à 12 mois, grâce à leur forme favorisant l'intégration harmonieuse du bois.

Stick 22.90 chêne français Pastry
Le Stick 22.90 Pastry apporte de la densité et du volume au palais. La structure en milieu de bouche est renforcée et apporte beaucoup de douceur et d'onctuosité au vin. Au nez, on retrouve une gamme orientée vers le fruité, le bois doux et la vanille.

Stick 22.90 chêne français chauffe Moyenne
Le Stick 22.90 chauffe Moyenne densifie plus particulièrement le milieu de bouche. Il améliore aussi significativement la sucrosité du vin. Au nez, il offre beaucoup de complexité avec une palette aromatique orientée vers le bois doux, les arômes de pâtisserie et de torréfaction.

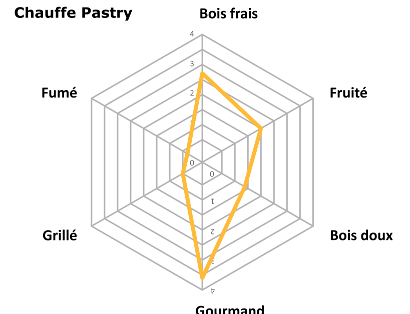
Stick 22.90 chêne français chauffe Moyenne+
Le Stick 22.90 chauffe Moyenne+ renforce la longueur en bouche et apporte de la rondeur au vin. Il préserve aussi la fraîcheur naturelle du vin et lui donne du croquant. Au nez, les arômes de torréfaction et de bois doux dominent.

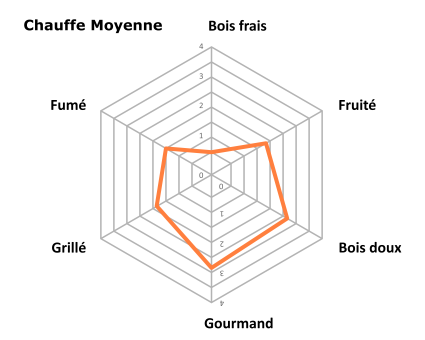
Stick 22.90 chêne américain chauffe spécifique
Le Stick 22.90 chêne américain a été chauffé selon une recette spécifique qui permet de développer toutes les qualités du chêne américain. Son effet en bouche permet un enrobage de la structure du vin sans apport tannique. Au nez, la palette aromatique est complète avec une dominante fruitée et gourmande.

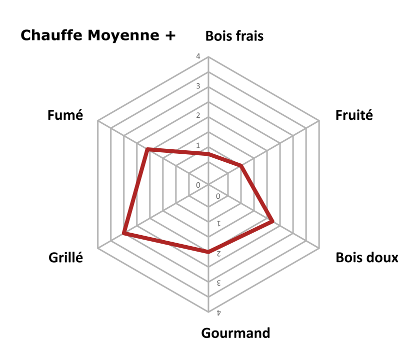
Profil aromatique :





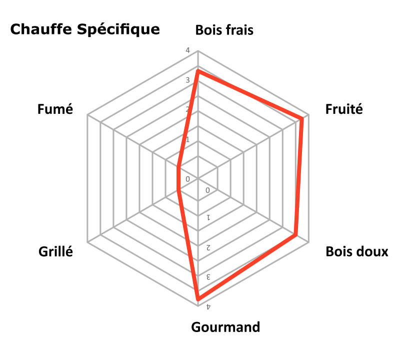






Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

AMERICAN
OAK



Informations techniques
Dimensions : le Stick 22.90 a une base carrée de 22 mm et une longueur de 90 cm.
Déplacement : 0,5 litre par Stick 22.90.
Surface : 800 cm²
Poids : de 250 à 280 grammes selon la chauffe.

Conditionnement
Boîte en carton alimentaire de 40 Sticks 22.90 reliés en 2 paquets de 20 unités.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 Sticks 22.90 par hl.
Les Sticks 22.90 sont mis au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



Membre de




STICK 22.90
FEU DE BOIS



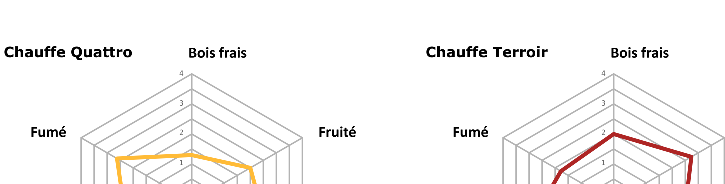


Les Sticks 22.90 Terroir et Quattro XtraChêne ont été créés pour apporter de la complexité et de la finesse à votre vin lors d'élevages longs. Nous avons développé un outil de chauffe au feu de bois spécialement pour cette gamme. Et les bois sont sélectionnés pour que cette chauffe révèle tout le potentiel naturel du vin.

Stick 22.90 Terroir
Le Stick 22.90 Terroir renforce la structure du vin et remplit le milieu de bouche avec des tannins soyeux. La longueur en bouche est augmentée et la finale est persistante. Au nez, la fraîcheur est remarquable et l'apport est très élégant avec une palette aromatique complète.

Stick 22.90 Quattro
Le Stick 22.90 Quattro apporte de la sucrosité et remplit le milieu de bouche avec des tannins mûrs. En bouche, la longueur est remarquable et la persistance aromatique intensifiée. Au nez, ce sont les arômes de bois doux et de pâtisserie qui dominent.

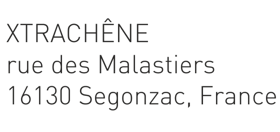
Profil aromatique :



Informations techniques
Dimensions : le Stick 22.90 a une base carrée de 22 mm et une longueur de 90 cm.
Déplacement : 0,5 litre par Stick 22.90.
Surface : 800 cm²
Poids : de 250 à 280 grammes selon la chauffe.

Conditionnement
Boîte en carton alimentaire de 40 Sticks 22.90 reliés en 2 paquets de 20 unités.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 4 Sticks 22.90 par hl.
Les Sticks 22.90 sont mis au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.


XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







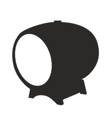

XTRAKITS







M M+





Origine, maturation et chauffes
Les XtraKits XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*).
Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain.
Les chauffes disponibles sont
- chêne français :
  - par convection : chauffes Équilibre (assemblage de chauffes), moyenne (M) et moyenne+ (M+)
  - au feu de bois : Quattro et Terroir
- chêne américain : chauffe spécifique par convection

Informations techniques
Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5 cm, réunis en chapelet.
Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.
Surface : 2.500 cm²
Poids : de 750 à 850 grammes selon la chauffe.

Conditionnement
En sachet de polyéthylène alimentaire individuel.

Mode d'emploi
Dose : 1 XtraKit par fût de 225L.
Les XtraKits sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

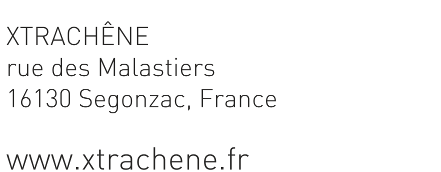
Analyses
XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine
Les Xtrakits XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité
Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil.
DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine.
La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation
L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.
Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935 2004, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.


XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr

















Les XtraKits XtraChêne ont été créés pour renouveler le potentiel œnologique d'une barrique neutre.

XtraKit Équilibre
L'XtraKit Équilibre combine 3 chauffes par convection. En bouche, il apporte un équilibre naturel au vin. Densité, sucrosité et élégance sont ses principales caractéristiques gustatives. Au nez, l'ensemble de la gamme aromatique est représentée de manière harmonieuse.

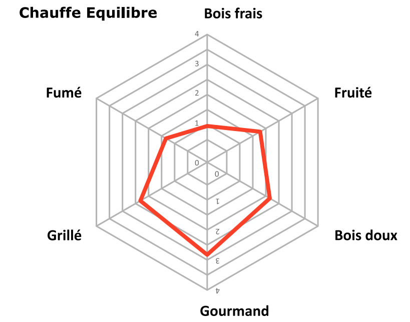
Xtrakit chêne français chauffe Moyenne
L'Xtrakit chêne français chauffe Moyenne densifie plus particulièrement le milieu de bouche. Il améliore aussi significativement la sucrosité du vin. Au nez, il offre beaucoup de complexité avec une palette aromatique orientée vers le bois doux, les arômes de pâtisserie et de torréfaction.
Xtrakit chêne français chauffe Moyenne+
L'Xtrakit chêne français chauffe Moyenne+ renforce la longueur en bouche et apporte de la rondeur au vin. Il préserve aussi la fraîcheur naturelle du vin et lui donne du croquant. Au nez, les arômes de torréfaction et de bois doux dominent.

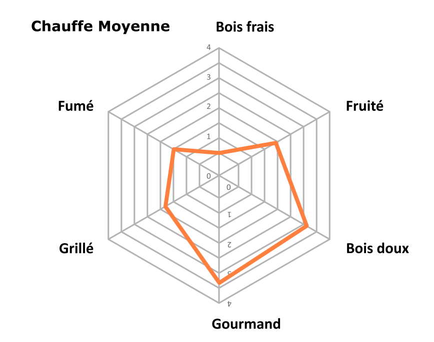
Xtrakit chêne américain chauffe spécifique
L'Xtrakit chêne américain a été chauffé selon une recette spécifique qui permet de développer toutes les qualités du chêne américain. Son effet en bouche permet un enrobage de la structure du vin sans apport tannique. Au nez, la palette aromatique est complète avec une dominante fruitée et gourmande.'

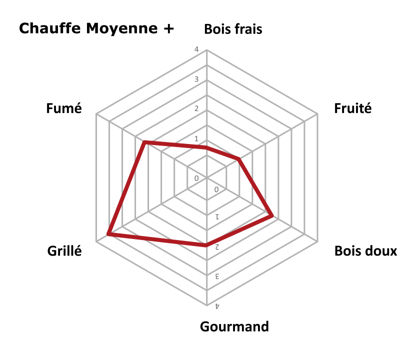
Profil aromatique :

CHÊNE *Français*



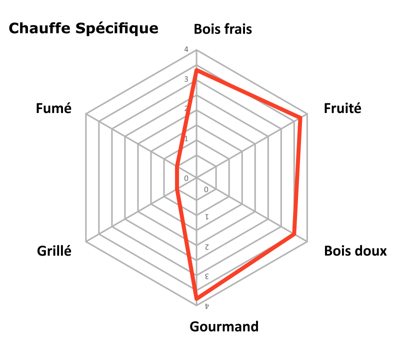






Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

AMERICAN
OAK



Informations techniques
Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5 cm, réunis en chapelet.
Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.
Surface : 2.500 cm²
Poids : de 750 à 850 grammes selon la chauffe.

Conditionnement
En sachet de polyéthylène alimentaire individuel.

Mode d'emploi
Dose : 1 XtraKit par fût de 225L.
Les XtraKits sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



Membre de







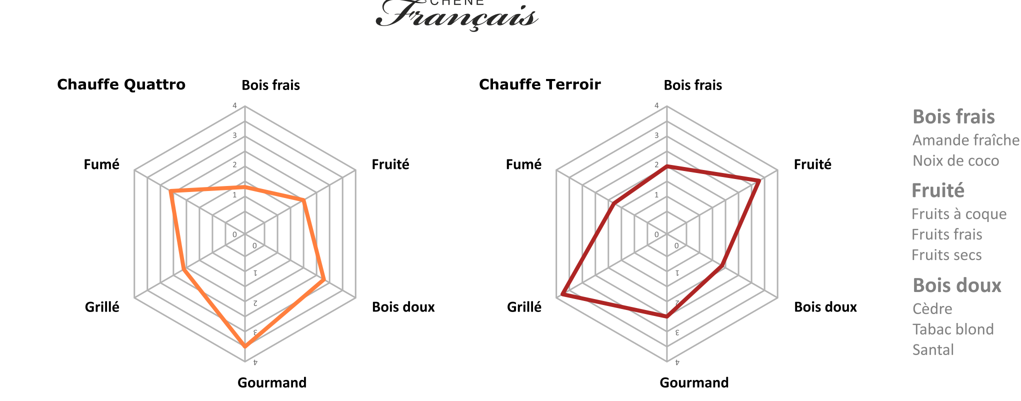



Les XtraKits XtraChêne ont été créés pour renouveler le potentiel œnologique d'une barrique neutre.

XtraKit Terroir
L'XtraKit Terroir renforce la structure du vin et remplit le milieu de bouche avec des tannins soyeux. La longueur en bouche est augmentée et la finale est persistante. Au nez, la fraîcheur est remarquable et l'apport est très élégant avec une palette aromatique complète.

XtraKit Quattro
L'XtraKit Quattro apporte de la sucrosité et remplit le milieu de bouche avec des tannins mûrs. En bouche, la longueur est remarquable et la persistance aromatique intensifiée. Au nez, ce sont les arômes de bois doux et de pâtisserie qui dominent.

Profil aromatique :



Informations techniques
Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5 cm, réunis en chapelet.
Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.
Surface : 2.500 cm²
Poids : de 750 à 850 grammes selon la chauffe.

Conditionnement
En sachet de polyéthylène alimentaire individuel.

Mode d'emploi
Dose : 1 XtraKit par fût de 225L.
Les XtraKits sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.









bulko.net


XOAKERS



XOAKERS

Elevage

Sac de 500 grammes



M M+





M M+





Origine, maturation et chauffes

Les XOakers XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*).
Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain.
Les chauffes (par convection) disponibles sont

- chêne français : chauffes moyenne (M) et moyenne+ (M+)
- chêne américain : chauffes moyenne (M) et moyenne+ (M+)

Informations techniques

Dimensions : les XOakers sont des billes de bois de chêne de 2,54 cm de diamètre.
Déplacement : 0,5 litre pour 500 grammes.

Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire de 500 grammes.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 2 sachets de XOakers par fût de 225L.
Les XOakers sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

Analyses

XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine

Les XOakers XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité

Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil.
DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine.
La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.
Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935 2004, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr







XOAKERS





Les XOakers ont été créés pour renouveler l'apport boisé d'une barrique neutre. Ils permettent l'association de plusieurs chauffes et origines de chêne au sein d'une même barrique.

XOakers chêne français chauffe Moyenne
Les XOakers chêne français chauffe Moyenne apportent de la consistance en bouche et augmentent la sucrosité des vins. Au nez, la complexité et la variété aromatique sont remarquables.

XOakers chêne français chauffe Moyenne+
Les XOakers chêne français chauffe Moyenne+ relèvent le potentiel fruité du vin et renforcent sa persistance aromatique en bouche. Au nez, ce sont les arômes gourmands et de torréfaction qui dominent avec une légère touche fumée.

XOakers chêne américain chauffe Moyenne
Les XOakers chêne américain chauffe Moyenne orientent les vins élevés en barriques vers un enrobage de la structure et vers une persistance du caractère fruité. Au nez, la gamme aromatique, typique du chêne américain, est centrée sur le fruit, la noix de coco et les arômes de pâtisserie.

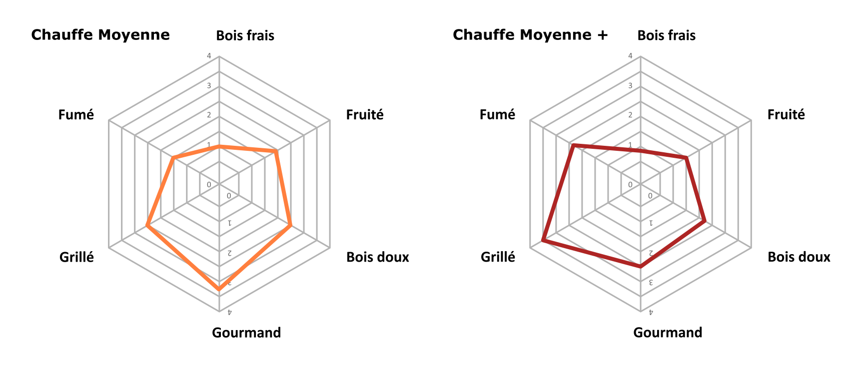
XOakers chêne américain chauffe Moyenne+
Les XOakers chêne américain chauffe Moyenne+ donnent des vins enrobés et de la fraîcheur en bouche. Au nez, c'est le caractère fruité qui domine ainsi que des arômes gourmands et de torréfaction.

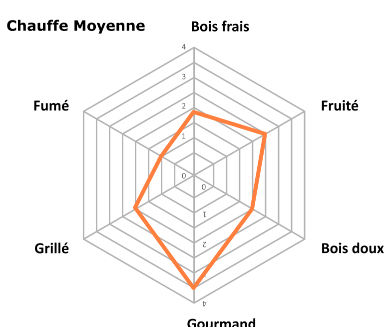
Profil aromatique :



AMERICAN
OAK

Fumé
Réglisse
Fumée
Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café
Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud



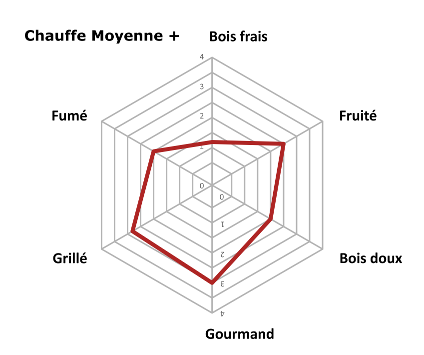


Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques
Dimensions : les XOakers sont des billes de bois de chêne de 2,54 cm de diamètre.
Déplacement : 0,5 litre pour 500 grammes.

Conditionnement
En sachet de polyéthylène alimentaire de 500 grammes.

Mode d'emploi
Dose : 1 à 2 sachets de XOakers par fût de 225L.
Les XOakers sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.



XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



Membre de



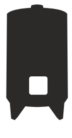




CHÊNE Français

COPEAUX ET GRANULATS

PACKAGING



XTRACHÊNE

CHÊNE Français

Granulars/Granulados Frais/Fresh

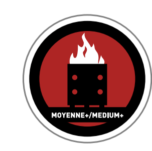
PEFC













XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr

